

**INOVASI *COOKIES* BERAS MERAH SEBAGAI MENU KUDAPAN
SEHAT DENGAN BERBAGAI VARIANT**

SKRIPSI

*diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar sarjana
pariwisata pada program studi manajemen industri katering*



Oleh :

CAROLINE FRANSISCA PUDISANTOSO

NIM. 1604607

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2020

**INOVASI PRODUK *COOKIES* BERAS MERAH SEBAGAI MENU
KUDAPAN SEHAT DENGAN BERBAGAI TOPING VARIANT**

Oleh :

Caroline Fransisca Pudisantoso

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Caroline Fransisca Pudisantoso 2020

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli 2020

Hak Cipta dilindungi undang – undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

1604607

Inovasi Produk *Cookies* Beras Merah Sebagai Menu Kudapan Sehat Dengan
Berbagai Topping Variant

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

NIP. 197103092010122001

Pembimbing II



Andreas Suwandi, S.Pd., Gr., M.Pd.

NIP. 920190219890412101

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par

NIP. 19700320.200812.2.001

ABSTRAK

INOVASI PRODUK *COOKIES* BERAS MERAH SEBAGAI MENU KUDAPAN SEHAT DENGAN BERBAGAI TOPING VARIANT

CAROLINE FRANSISCA PUDISANTOSO (1604607)

2020

Penelitian ini bertujuan untuk menambah inovasi *healthy food*. Juga untuk menambah varian rasa baru pada *cookies* yang berada dipasaran. Dengan adanya varian rasa dari beras merah, ubi ungu, dan kacang merah ini diharapkan juga dapat mengangkat bahan pangan lokal Indonesia yang penulis angkat yaitu beras merah, ubi ungu, dan kacang merah. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental sehingga metode pendekatan yang digunakannya adalah metode eksperimental. Pengujiannya dilakukan dengan menggunakan uji eksperimen atau *kitchen project*. Terdapat analisis deskriptif disetiap uji eksperimen pembuatan cookies beras merah. Teknik pengambilan datanya penulis melakukan dengan cara studi literature, melakukan eksperimen, dan mendokumentasikan setiap hasil eksperimen sebagai bahan perbandingan. Indikator yang digunakan dalam penelitian ini adalah mutu makanan sepertitampilan, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil dari penelitian ini akan berupa : (1) resep standar cookies beras merah, (2) kemasan dan labelling pada produk cookies beras merah, (3) harga jual, dan (4) strategi pemasarannya.

Kata Kunci : *cookies* beras merah, inovasi, ubi ungu, kacang merah

ABSTRACT

PRODUCT INNOVATION OF RED RICE COOKIES AS A HEALTHY SNACK MENU WITH VARIANT TOPING

CAROLINE FRANSISCA PUDISANTOSO (1604607)

2020

This research aims to increase healthy food innovation. Also to add new flavors to cookies on the market. With the taste variants of red rice, purple sweet potato, and red beans, it is also expected to be able to lift the local Indonesian food ingredients that the writer adopts, namely red rice, purple sweet potato, and red beans. This research is an experimental research so the approach method used is an experimental method. The test is done using an experimental test or kitchen project. There is a descriptive analysis in every experimental test for making red rice cookies. The technique of taking the data the author conducted by studying literature, conducting experiments, and documenting each experimental result as a comparison. The indicators used in this study are food quality such as appearance, color, taste, aroma, and texture. The results of this study will be: (1) a standard recipe for red rice cookies, (2) packaging and labeling on red rice cookie products, (3) selling prices, and (4) marketing strategies.

Keywords: red rice cookies, innovation, purple sweet potato, red beans

DAFTAR ISI

LEMBAR PLAGIAT	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMAKASIH	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
2.1 Pengertian Pariwisata	10
2.2 Inovasi Produk	10
2.3 Resep Baku	12
2.4 Standard Yield	13
2.5 Harga Jual	14
2.6 Pastry	15
2.7 Pengertian Cookies	16
2.8 Beras Merah	16
2.8.1 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> Beras Merah	17
2.9 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Beras Merah	19
2.10 Ubi Ungu dan Kacang Merah Sebagai Pangan Lokal Indonesia	19
2.10.1 Kandungan Gizi Ubi Ungu	20
2.10.2 Kandungan Gizi Kacang Merah	21
2.11 Kandungan Gizi	21
2.11.1 Kandungan Zat Gizi Per Porsi	21
2.12 Perhitungan Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Beras Merah	22
2.13 Kemasan	22

2.13.1 Kemasan Kaca	23
2.13.2 Kemasan Kertas	23
2.14 Labeling	24
2.15 Pemasaran	24
2.16 Kerangka Pemikiran	26
2.17 Penelitian Terdahulu	26
2.18 Hipotesis	27
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Objek Penelitian.....	28
3.2 Metode Penelitian.....	28
3.3 Operasional Variabel	28
3.4 Instrumen Penelitian	30
3.4.1 Kitchen Project	30
3.4.2 Uji Produk	30
3.4.3 Perhitungan Harga Jual	31
3.4.4 Kemasan dan Labeling yang Digunakan	31
3.4.5 Strategi Pemasaran	32
3.5 Teknik Pengambilan Data	32
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Hasil Penelitian	33
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian	33
4.2 Standar Resep (Standard Recipe)	34
4.2.1 Alat yang Digunakan	35
4.2.2 Bahan – Bahan	36
4.2.3 Proses Pembuatan	38
4.2.4 Formulasi Resep Standar <i>Cookies</i> Beras Merah	40
4.3 Uji Produk	41
4.4 Perhitungan Harga Jual Produk	44
4.4.1 Harga Pokok Produk	44
4.4.2 Harga Jual Produk	45
4.5 Kemasan Produk	47
4.6 Strategi Pemasaran	49
4.7 Matriks Penelitian	50
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 Simpulan	52
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56

LAMPIRAN	59
-----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara yang Datang ke Indonesia Tahun 2018 – 2019...	1
Tabel 1.2 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Jawa Barat Tahun 2012 – 2016	3
Tabel 1.3 Data Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung Tahun 2011 – 2016..	4
Tabel 2.1 Resep <i>Cookies</i> Beras Merah per Satu Resep	19
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ubi Ungu per 100 gr	20
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kacang Merah per 100 gr	21
Tabel 2.4 Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Beras Merah per Satu Resep	22
Tabel 3.1 Operasional Variabel	29
Tabel 4.1 Alat yang Digunakan	35
Tabel 4.2 Bahan – Bahan	36
Tabel 4.3 Proses Pembuatan	38
Tabel 4.4 Resep <i>Cookies</i> Beras Merah	40
Tabel 4.5 Analisa Uji Produk	41
Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok	44
Tabel 4.7 Perhitungan Harga Jual	47
Tabel 4.8 Matriks Hasil Penelitian	50
Tabel 5.1 Formulasi Resep Standar <i>Cookies</i> Beras Merah per Satu Resep	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	26
Gambar 4.1 Alur Pembuatan <i>Cookies</i> Beras Merah	34
Gambar 4.2 Logo	48
Gambar 4.3 Informasi Berat Bersih, Kandungan Gizi, dan Komposisi	48
Gambar 4.3 Kemasan Kaca	48
Gambar 4.4 Pola Kemasan	49

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmito, W. (2008). Analisis Kebijakan Nasional MUI dan BPOM dalam Labeling Obat dan Makanan. *Case Study: Analisis Kebijakan Kesehatan*, 1–25. Retrieved from <https://staff.blog.ui.ac.id/wiku-a/files/2013/04/kebijakan-nasional-mui-dan-bpom-dalam-labeling-obat-dan-makanan.pdf>
- Danneels, E. (2002). The dynamics of product innovation and firm competences. *Strategic Management Journal*, 23(12), 1095–1121. <https://doi.org/10.1002/smj.275>
- Darmawangsyah, D., Jamaluddin P, J. P., & Kadirman, K. (2018). FORTIFIKASI TEPUNG TULANG IKAN BANDENG (Chanos chanos) DALAM PEMBUATAN KUE KERING. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 149. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5170>
- Dwi, S., Andrawulan, N., & dkk. (2015). Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis. *Formulasi Dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, Dan Jagung*, 3(January 2014), 54–59.
- Garcia, H. H., Wittner, M., Coyle, C. M., Tanowitz, H. B., & White, A. C. (2006). Cysticercosis. *Tropical Infectious Diseases*, 2, 1289–1303. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-06668-9.50118-6>
- Gilang Widagdyo, K. (2015). Analisis Pasar Pariwisata Halal Indonesia. *The Journal of Tauhidinomics*, 1(1), 73–80.
- Hamzah, Y. I., Penelitian, P., Pengembangan, D., Kepariwisata, K., Pariwisata, K., & Kreatif, D. E. (2013). Potensi Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Interaktif Bagi Pariwisata Indonesia. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 8(3), 1–9. Retrieved from http://www.kemenpar.go.id/userfiles/JKI_Vol_8_No_3_2013_-_Potensi_Media_Sosial_Sebagai_Sarana_Promosi_Interaktif_Bagi_Pariwisata_Indonesia.pdf
- Hizni, A., & Hendarman, H. (2018). *Pemanfaatan formula tempe menjadi produk healthy food*. 3(April), 63–68.
- Hwang, P. (1980). *Densities Commercial of Cookies Undergoing Baking*. 45. *Jurnal Modifikasi Resep*.Pdf. (n.d.).
- Indriyani, F., Nurhidajah, N., & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama

Pengeringan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 116231.
<https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013>.

K, D. S. (n.d.). *Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan*. (3), 93–100.

Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1). <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3604>

Magde, D., Brannon, J. H., Cremers, T. L., & Olmsted, J. (1979). Absolute luminescence yield of cresyl violet. A standard for the red. *Journal of Physical Chemistry*, 83(6), 696–699. <https://doi.org/10.1021/j100469a012>

Mayasari, R. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit Yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L) dan Tepung Kacang Merah (Paseolus vulgaris)*. 1–18.

McGee, R., Brenneman, D. E., & Spector, A. A. (1977). Regulation of fatty acid biosynthesis in Ehrlich cells by ascites tumor plasma lipoproteins. *Lipids*, 12(1), 66–74. <https://doi.org/10.1007/BF02532975>

Nurminah, M. (2002). Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik Dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. *USU Digital Library*, 1, 1–15. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/7343/fp-mimi.pdf?sequence=1>

Nurpitriani, Susilo, B., & Nugroho, W. A. (2015). STUDI APLIKASI EDIBLE COATING DAN KONSENTRASI CaCl₂ PADA FRENCH FRIES UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L .) THE APPLICATION OF EDIBLE COATING AND CONCENTRATION OF CaCl₂ ON PURPLE SWEET POTATO FRENCH FRIES (IPOMOEA BATATAS L .) METODE PENELITIAN Alat da. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(2), 64–73.

Rahayu, P., Fatimah, S., & Fajri, M. (2012). Daya Terima Dan Kandungan Gizi Makanan Tambahan Berbahan Dasar ubi Jalar Ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 16–23. Retrieved from <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/341>

Ramadhan, F., Nugraha, C., & Rispianda, R. (2014). Pemodelan dan Simulasi Berbasis Agen untuk Sistem Industri Kuliner. *Jurnal Reka Integra*, 01(03), 101–113.

Retnani, Y., Wigati, D., & Hasjmy, A. (2009). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Serangga Dan Sifat Fisik Ransum Broiler Starter Berbentuk Crumble. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 0(0), 137–145.

- Slat, A. H. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 110–117. <https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.1638>
- Tango, M. J., Safaris, E., Romanella, M., Aminian, A., Katerelos, M., Somerwille, C., ... d'Apice, A. J. . (1997). Additive effects of CD59 expression in Gal knockout mice in vitro but not in an ex vivo model. *Xenotransplantation*, 4(1), 25–33. <https://doi.org/10.1111/j.1399-3089.1997.tb00161.x>
- Tiffani, A., Tiffani, A., Ningsih, C., & P, M. K. (n.d.). *Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen*. 4.
- Tseng, M. M., & Jiao, J. (1998). Computer-aided requirement management for product definition: A methodology and implementation. *Concurrent Engineering Research and Applications*, 6(2), 145–160. <https://doi.org/10.1177/1063293X9800600205>
- Warmayana, I. G. A. K. (2018). Pemanfaatan Digital Marketing dalam Promosi Pariwisata pada Era Industri 4.0. *Pariwisata Budaya: Jurnal Ilmiah Agama Dan Budaya*, 3(2), 81. <https://doi.org/10.25078/pba.v3i2.649>
- Widowati, C. (2016). *Penentuan Umur Simpan Smoothies Black Mulberry (Morus Nigra L.) Dalam Kemasan Botol Kaca Dengan Metode ASLT Pendekatan Arrhenius*